



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.droetker.com)

SİYAH - BEYAZ KURABİYELER

<https://www.droetker.com.tr>

Beyaz hamur:

3 çay bardağı un

1 tutam Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

0,5 çay bardağı toz şeker

90 g yumuşak margarin

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Kakaolu hamur için:

3 çay bardağı un

1 tutam Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Kakao

3 tatlı kaşığı toz şeker

110 g yumuşak margarin

70 g fındık ezmesi

Glazür:

1,5 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

2 yemek kaşığı su

Unu eleyin, hamur kabartma tozu, toz şeker, margarin ve şekerli vanilini ilave edip iyice yoğurun.

Unu eleyip hamur kabartma tozu, kakao, toz şeker, margarin ve fındık ezmesi ile iyice yoğurun.

Her iki hamuru 4'er eşit parçaya bölün. Tüm hamur parçalarına 20 cm uzunluğunda rulo şekli verin ve bir kahverengi bir beyaz renkte olacak şekilde yan yana sıralayın. Önce elinizle hafif bastırarak ve daha sonra merdane yardımı ile 2 mm kalınlığında açın. Değişik şekillerdeki kurabiye kalıpları ile, aynı kurabiyede iki ayrı rengin de bulunacağı şekilde kesin.

Fırın tepsisini margarin ile yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Kestiğiniz parçaları tepsiye sıralayın. Kalan hamuru toparlayıp fazla yoğurmadan tekrar açıp kalıplarla kesin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 15 dakika

Fırından çıkartıp soğutun.

Glazürü hazırlamak için pudra şekerini su ile iyice ezin. Pişirme kağıdından huni hazırlayıp glazürü içine doldurun. Ucunu makasla kesip kurabiyeleri süsleyin.



© lezzetler.com tarif no:169153 • adı:Siyah - Beyaz Kurabiyeler • gönderen:gül • indirme tarihi:13.03.2025 - 16:05